OENOFRANCE

NUTRIMENTS

ACTIVATEUR BOLAND

Nutriment azoté à base de thiamine et de phosphate diammonique destiné à la prise de mousse.

CARACTERISTIQUES

ACTIVATEUR BOLAND a été mis au point spécifiquement pour la prise de mousse. Il apporte les nutriments et les facteurs de croissance nécessaires à la levure qui doit parvenir à se multiplier dans un milieu difficile. L'azote ammoniacal, ici sous forme de phosphate diammonique, a l'avantage de ne pas affecter le pH du vin.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

ACTIVATEUR BOLAND améliore dans tous les cas la fermentescibilité des vins.
• Facteur de croissance, la thiamine active très sensiblement la fermentation.
• L'apport de phosphate diammonique pallie une carence en azote, particulièrement dans les moûts de raisins pourris ou les années très sèches. Sous forme de phosphate, cet azote ammoniacal n'affecte pas le pH.

APPLICATIONS

Lors de l'élaboration d'un levain de tirage à partir de la **LEVULINE AGGLO** ou de la **LEVULINE CHP**, l'ajout de l'**ACTIVATEUR BOLAND** est tout à fait recommandé.

DOSE D'EMPLOI

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 8.5 g/hL

MODE D'EMPLOI

A dissoudre dans dix fois son poids de vin.
Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Phosphate diammonique (96 %), acide citrique E330 (3,3 %), Thiamine (0,7 %)

CONDITIONNEMENT

Sacs de 1 et 25 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company